



UNGURAHUI



El Instituto Nacional de Innovación Agraria - INIA, es un organismo público descentralizado del Ministerio de Agricultura del Perú, que mediante el Decreto Legislativo N° 997 se le encarga diseñar y ejecutar la estrategia nacional de innovación agraria, en el marco de la investigación, transferencia de tecnología, asistencia técnica, conservación de recursos genéticos y la producción de semillas, plantones y reproductores de alto valor genético; así también es responsable de la zonificación de cultivos y crianzas en todo el territorio nacional.

El objetivo principal del INIA es generar conocimientos, desarrollar nuevas tecnologías y

procesos agro productivos para su aplicación en las diferentes eco regiones del país, que permitan potenciar el uso de nuestros recursos genéticos y promover la competitividad, la sustentabilidad ambiental, la seguridad alimentaria y la equidad social en la actividad agraria.

El INIA cuenta con doce Estaciones Experimentales Agrarias, un Centro Experimental y tres Sub Estaciones Experimentales, como Órganos Desconcentrados donde se desarrolla y difunde las actividades de Investigación y Transferencia de Tecnología Agraria, correspondiendo a las diferentes Zonas Agroecológicas representativas del país.

La EEA San Roque, mediante la Sub Dirección de Recursos Genéticos y Biotecnología - SUDIRGEB, desde el año 2000 conserva una colección de 50 especies de frutales amazónicos, entre ellas el unguurahui.



UNGURAHUI (*Oenocarpus bataua* Mart.)

Es una especie de uso múltiple, que suministra frutos, aceite y madera. Es nativa de América tropical, donde crece en forma silvestre. En la selva peruana se encuentra en los departamentos de Loreto, Ucayali, San Martín, Madre de Dios, Huánuco, Pasco y Junín. En la cuenca amazónica esta distribuida desde Venezuela hasta Bolivia, pasando por Guyana, Brasil, Colombia, Ecuador y Perú.

Las zonas donde prospera el unguurahui se han registrado temperaturas medias entre 25.1 a 17.2°C, precipitación anual de 3,419 a 1,020 mm, desde el nivel del mar hasta los 900 msnm. Crece en terrenos inundables como no inundables, de buen o deficiente drenaje, en diversidad de suelos tropicales, ricos en materia orgánica, ultisoles, oxisoles, inceptisoles y alfisoles.

Variabilidad

De amplia diversidad genética, los frutos son de diferentes formas, tamaños, coloración de la pulpa a la maduración, contenido de aceites, etc. Esta planta presenta dos sub especies: *Oenocarpus bataua* subespecie *bataua* y subespecie *oligocarpa*, así como híbridos naturales reconocidos.

Manejo agronómico

El unguurahui puede plantarse en monocultivo, se recomienda una densidad de 204 plantas/ha. Así como en sistemas agroforestales sucesionales en asociación con especies temporales y perennes (frutales y forestales). Bajo este sistema el espaciamiento propuesto es de 12 m entre hileras por 6 m entre plantas ó 12 m entre hileras por 12 m entre plantas, dependiendo de la intensidad de la explotación, es decir entre 139 a 69 pl/ha respectivamente. El rendimiento estimado de frutos con una densidad alta (139 plantas/ha) es de aproximadamente 3.4 t/ha y 222.4 kg de aceite.

Al estado natural la planta inicia la producción a los 10 a 12 años, mientras que en plantaciones cultivadas esta puede iniciarse a los 5 años. Los frutos fisiológicamente maduros se desprenden del racimo y caen al suelo. La cosecha usual es manual y directa del suelo. Cuando se trata de retirar todos los racimos juntos, la cosecha se realiza trepando a la planta y cortando el racimo con machete, sin embargo, muchos pobladores cuando observan el inicio de caída de frutos al pie de la planta, cosechan los frutos tumbando la palmera por su gran tamaño.

Valor nutricional

El fruto posee cualidades nutritivas y el aceite tiene potencial como sustituto del aceite de oliva, el cual se puede apreciar en el siguiente cuadro:

Ácidos grasos	Aceite de oliva (%)	Aceite de unguurahui (%)
Mono saturados	78	78
Poli saturados	78	3

Fuente: Frutas y Hortalizas Promisorias de la Amazonía. SPT-TCA.1996

Estas características del aceite de unguurahui ofrece magnificas posibilidades en el mercado de productos naturales y se constituye en un producto promisorio.

Usos y forma de preparación

Se utiliza para la elaboración de bebidas frías y calientes. En la región amazónica se consume tradicionalmente una bebida llamada "chapo o leche de unguurahui". El contenido nutritivo del chapo es comparable con la leche materna y superior a la leche de soya.

Las hojas y los tallos son empleados en construcciones rústicas. Los peciolos se emplean en la elaboración de dardos y de los tallos se confeccionan puntas de flechas y arcos.

También tiene usos medicinales, el aceite sirve para curar el asma, la calvicie, la tuberculosis. Las raíces adventicias son usadas en infusión para el tratamiento de diarreas, gastritis, paludismo y helmintiasis.

Chapo o refresco de unguurahui

Ingredientes:

- Dos tazas de pulpa de unguurahui
- Un litro de agua
- Azúcar al gusto
- Hielo

Preparación:

Diluir la pulpa del unguurahui en un recipiente con dos tazas de agua, luego colar, verter el preparado en una jarra, agregar dos tazas más de agua, endulzar y añadir hielo. A este mismo preparado puede agregarse media taza de fariña (opcional). También puede servirse caliente.

